Distribué par :

Laboratoires Humeau

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com

w w w . h u m e a u . c o m

Flav-Antage™

LMC lyophilisé

Description

Type de produit : Mélange d'affinage et d'aromatisation

Composition : - *Debaryomyces hansenii*
- *Staphylococcus xylosus*
- *Brevibacterium linens apigmenté*

Support : Lactose

Rôle : Aromatisation des fromages

Avantages

La culture LMC a été conçue pour l'aromatisation des fromages. La souche de *Brevibacterium linens* apigmentée, développe les arômes et saveurs caractéristiques de l'espèce, sans colorer le croûtage.

Les microcoques et les levures favorisent l'implantation du *Brevibacterium linens* et apportent leurs propres qualités aromatiques.

L'apport de LMC se caractérise par une texture plus moelleuse et fondante, par une réduction de l'amertume et par des notes sensorielles riches et agréables (de type beurre, crème, lait et frais).

Technologies conseillées : Pâtes molles à croûte fleurie
Pâtes molles et pressées à croûte morgée

Mode d'emploi

MODES D'ENSEMENCEMENT :

- Inoculation dans le lait avant emprésurage : par addition directe de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.
- Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation. Agiter régulièrement lors de l'utilisation pour avoir une suspension homogène.
- Soins en cave (frottage ou brossage) : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

TAUX D'ENSEMENCEMENT : Variable selon les technologies
(1 à 6 doses par 1 000 litres de lait)

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

Caractéristiques microbiologiques

Qualité Microbiologique	Méthodes	Résultats
Entérobactéries	VRBG : NFV 08-054	< 1 / dose
Germes mésophiles aérobies revivifiables excepté autres souches du même genre	PCA : NF EN ISO 4833	< 500 / dose
Moisissures et levures contaminantes	YGC : NFV 08-059	< 10 / dose
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF ISO 15213	< 10 / g
Staphylocoques Coagulase positive	NF EN ISO 6888-3	Absence / 1 g
Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1	Absence / 25 g
Salmonelles	NF EN ISO 6579	Absence / 25 g

Conditionnement

Les ferments sont conditionnés en sachets, regroupés par 25 dans un étui cartonné, qui constitue l'unité de vente.

Code article	Dénomination article	Poids net
16701	LMC / 10 doses	10 g
16702	LMC / 50 doses	30 g

Stockage et durée de vie

Conservation : 12 mois maxi à –18°C
La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est indiquée sur les sachets.
Ne pas conserver un sachet ouvert.

La conservation des ferments est optimale à la température de –18°C.
En cas de stockage à une température supérieure à la température recommandée de –18°C, la durée de stockage doit être la plus courte possible et ne pas excéder 2 mois à compter de la date d'expédition.
La température de stockage ne doit pas excéder +4°C.

Garanties

Cette fiche produit n'a pour but que de préciser les caractéristiques et les possibilités d'emploi de nos produits et les informations qu'elle contient n'ont qu'une valeur indicative. Les utilisateurs acquéreurs de nos produits doivent vérifier la compatibilité avec l'usage qu'ils désirent en faire sans se substituer aux essais préliminaires indispensables pour s'assurer de l'adéquation du produit à l'usage envisagé. Pour les utiliser dans un domaine soumis à une législation ou à un brevet, il appartient au client de s'informer de la réglementation (autorisations, limitations, étiquetage...) en vigueur dans son pays (ou dans le pays consommateur) et de s'y conformer.

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314

ATTESTATION
ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Nous soussignés, DSM Food Specialties B.V., certifions que nos ferments :

- respectent strictement les législations nationales et européennes en vigueur,

- ne sont pas, ou ne contiennent pas, ou ne sont pas produits à partir d'Organismes Génétiquement Modifiés selon la définition de la Directive 2001/18 du 12 avril 2001 du Parlement Européen et du Conseil sur la dissémination volontaire d'Organismes Génétiquement Modifiés.

En conséquence, ils ne sont pas concernés par le Règlement 1829/2003/CE du 22 septembre 2003 sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ni par le Règlement 1830/2003/CE du 22 septembre 2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des Organismes Génétiquement Modifiés amendant la Directive 2001/18/CE.

Cette attestation est établie en l'état actuel de nos connaissances, et sur la base des engagements de nos fournisseurs.

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314

Déclaration des Allergènes selon la réglementation européenne

Allergènes	Présent en tant qu'ingrédient	Commentaires
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Œufs et produits à base d'œufs	Non	
Poissons et produits à base de poisson	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Oui	Lait, Lactose
Fruits à coque, (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre exprimé en SO_2	Non	

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com

Laboratoires Humeau

www.humeau.com

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.